



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YUFKA

1 kg un
1 yemek kaşığı silme tuz
Su

Unu ve tuzu bir kaptaki karıştırarak işe başlayın. Hamurunuzun kıvamı önemlidir; ne çok sert ne de çok yumuşak olmalıdır, sadece normal bir hamur kıvamı elde edene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamuru küçük bezelere ayırın. Sacınızın büyüklüğüne göre bezeleri ayarlayabilirsiniz. Bezeleri ince yufka şeklinde açın, bu noktada sabırlı olmak ve incelikle çalışmak önemlidir.

Yufkaları açma işlemi tamamlandıktan sonra, bir yufkayı saca serin ve pişirdikten sonra diğer yufkayı üzerine serip çevirin. Bu katlama işlemine devam ederek tüm yufkaları kullanın.

Pişirme işlemi sona erdikten sonra, yufkaları birbirinden ayırın. Ardından, yufkaları teker teker suyla hafifçe ıslatıp 5 dakika bekletin ve katlayın.

